

2020年8月20日

だしのおいしさを野菜がたっぷり 1000g 食べられる鍋用スープ

「菜の匠 ねぎ南蛮鍋用スープ」新発売
「菜の匠 スタミナきゃべつ鍋用スープ」リニューアル発売

2020年9月1日（火）発売

モランボン株式会社（本社：東京都府中市 代表取締役社長：全 峰 碩）は、青果売場向け商品として、だしのおいしさを野菜がたっぷり 1000g 食べられる「菜の匠（さいのたくみ）」シリーズから9月1日（火）より「菜の匠 ねぎ南蛮鍋用スープ」を新発売、「同 スタミナきゃべつ鍋用スープ」をリニューアル発売いたします。

<開発背景>

近年、健康志向の高まりから野菜摂取を心掛ける方が増加傾向となっている一方、1日あたりの野菜摂取量は目標値とされている350gには届いておらず、野菜不足はまだ解消されていない現状にあります（2018年 厚生労働省「国民健康・栄養調査」）。

また、生活者の約9割が「野菜がたくさん食べられる」ことを求めて鍋料理を楽しんでおり、野菜摂取できるメニューとして欠かせないものとなっています（弊社調べ 2018年 N=292）。

そこで、こだわりの“重ねだし”で仕上げたスープで野菜がおいしくたっぷり食べられる「菜の匠」シリーズから、鍋料理の食材として人気の高いねぎ・きゃべつに着目した鍋用スープを発売いたします。



菜の匠 ねぎ南蛮鍋用スープ
新発売



菜の匠 スタミナきゃべつ鍋用スープ
リニューアル発売

【 本件に関するお問い合わせ先 】

モランボン株式会社 広報課 / 田所・川村

〒183-8536 東京都府中市晴見町 2-16-1

Tel : 042-368-0430 Fax : 042-368-0415 E-mail : pr@moranbong.co.jp

<菜の匠シリーズ コンセプト>

だしを重ねて野菜を包む 野菜のおいしさに目覚める鍋

野菜を煮込んで自然な甘みやコクを引き出した野菜だしを加えた、深い旨みの特徴の鍋用スープシリーズです。それぞれの素材に合わせ、野菜だしを土台に魚介や肉のだしを重ねました。

素材本来のおいしさをご堪能いただけるよう、野菜がたっぷり 1000g 食べられる味わいに仕上げています。

<商品特徴>

■菜の匠 ねぎ南蛮鍋用スープ 新発売

ねぎがたっぷりおいしく食べられるよう、鴨だしとかつお節の旨みに野菜だしを重ね、焦がしねぎ油で風味よく仕上げた鴨だし醤油味です。

■菜の匠 スタミナきゃべつ鍋用スープ リニューアル発売

きゃべつがたっぷりおいしく食べられるよう、豚骨の旨みをベースに野菜だしを重ね、味噌とにんにくを加えて濃厚に仕上げたにんにく味噌味です。

<商品概要>

商品名	菜の匠 ねぎ南蛮鍋用スープ	菜の匠 スタミナきゃべつ鍋用スープ
内容量	750g	
入り数	1 ケース=10 パック	
保存方法	直射日光をさけ、常温で保存	
賞味期間（販売期間）	540 日（期間限定 8~2 月）	
参考小売価格（税抜き）	350 円	